

This Page Is Inserted by IFW Operations  
and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning documents *will not* correct images,  
please do not report the images to the  
Image Problem Mailbox.**



12

## Gebrauchsmuster

U 1

- (11) Rollennummer G 89 05 106.8
- (51) Hauptklasse A47J 37/01
- (22) Anmeldetag 20.04.89
- (47) Eintragungstag 23.08.90
- (43) Bekanntmachung  
im Patentblatt 04.10.90
- (54) Bezeichnung des Gegenstandes  
Backform zur Herstellung schalenförmiger  
Gegenstände aus teigigen Massen
- (71) Name und Wohnsitz des Inhabers  
Matthiesen, Gerhard, 2061 Kayhude, DE
- (74) Name und Wohnsitz des Vertreters  
Wenzel, H., Dipl.-Ing., 2000 Hamburg; Kalkoff,  
H., Dipl.-Ing.; Wrede, H., Dipl.-Ing.,  
Pat.-Anwälte, 5810 Witten  
Rechercheantrag gemäß § 7 Abs. 1 GbmG gestellt

B 21.04.89

11

- 1 -

Gerhard Matthiessen, Segeberger Str. 60, 2061 Kayhude

**Backform zur Herstellung schalenförmiger Gegenstände aus teigigen Massen**

Die Erfindung betrifft eine Backform zur Herstellung schalenförmiger Gegenstände aus teigigen Massen, insbesondere Brot- oder Kuchenteig, durch Backen, umfassend einen Hohlkörper aus dünnem, gut wärmeleitfähigem, hitzebeständigem eigenstabilem Werkstoff, insbesondere metallischem Werkstoff oder Werkstofflegierung, mit einem konischen Wandbereich, einem diesen abschließenden ~~malau-~~ laufenden abgewinkelten Rand und einem letzterem gegenüberliegenden Bodenbereich zur Erzeugung eines standfähigen schalenförmigen Gegenstandes.

Im Bäckereigewerbe sind Backformen dieser Art allgemein bekannt und im Einsatz. Sie werden üblicherweise als von innen befüllbare schalenartige Formen zum Herstellen von Törtchen oder kleinen Kuchen aus Biskuit- oder Sandmassen verwendet. Diese Formen sind im Handel zu beziehen.

Aufgabe der Erfindung ist es, eine Backform der eingangs beschriebenen Art so auszubilden, daß sie als Außenform derart zu verwenden ist, daß sie mit einem Teigling überzogen und dieser auf ihr zur Erzeugung eines schalenförmigen Teiggegenstandes relativ fester Konsistenz ausgebacken werden kann.

Diese Aufgabe wird erfindungsgemäß dadurch gelöst, daß der Boden mit einer ins Innere der Form sich erstreckenden Wölbung, d.h. von außen betrachtet einer Konkavität, ausgebildet ist und mindestens im Bodenbereich der Form Entlüftungsöffnungen vorgesehen sind. Mit einer solchen Backform, bei der im Gegensatz zu üblichen Formen die Außenseite der Backgutträger ist, ist es in Lösung der Aufgabenstellung möglich, schalenförmig Gegenstand aus

- 2 -

8905108

B 21.04.69

- 2 -

Backteig herzustellen, die eine verhältnismäßig glatte und genaue Innenfläche aufweisen, wobei ein vorbereiteter Teigling auf ihre Außenfläche aufgebracht, ange-drückt und im Ofen unter verhältnismäßig gleichmäßiger Wärmeverteilung, d.h. einem äußerst gleichmäßigen Aus-backgrad von innen und außen gebacken werden kann. Durch die von außen her konkave Wölbung des Bodens wird ein re-lativ breiter, wulstartiger und ringförmiger Standrand am Backgut erzeugt, so daß die fertige Schale eine äußerst hohe Standfestigkeit erhält. Die mit der erfin-dungsgemäßen Backform erzeugbaren Gegenstände eignen sich in ganz spezieller Weise als Ersatz für übles Porzellan- oder Steingutgeschirr zum Servieren von Sala-ten, Suppen oder ähnlichen Speisen, wobei nach Verzehr derselben das "Geschirr"-Teil aus Teig von der betreffen-ten Person noch verzehrt werden kann. Je nach Höhe der Form und deren Durchmesser lassen sich mehr oder weniger tiefe und breite Näpfe, Tassen, Teller oder ähnliche Ge-schirrtteile herstellen. Ein spezieller Vorzug solcher aus Teig hergestellten Schalen liegt darin, daß es sich um Einwegartikel handelt, die hervorragend für Party-zwecke geeignet sind und einen hohen Werbe- und Verkaufs-wert, u.a. durch ihr rustikales Aussehen haben. Im Gegen-satz zu Plastikbehältnissen haben sie zudem den Vorteil, daß, wenn sie nicht gegessen werden, ihre Entsorgung ab-solut problemlos und umweltfreundlich ist. Obendrein sind solche Teigschalen zusammen mit der in ihnen aufge-nommenen Speise, wenn es sich um eine zu erwärmende Spei-se handelt, leicht zu erwärmen und hitzebeständig, wobei sie aber außerdem eine gute isolierende Wirkung haben und die in ihnen untergebrachte warme Speise die Wärme gut hält. Insbesondere eignen sich die erfindungsgemäßen Backformen auch und gerade zur Massenherstellung von Teigkörpern, indem sie in großer Anzahl auf Blechen ange-ordnet werden können und über lange Zeit hinweg unter ge-ringem Reinigungsaufwand wiederverwendbar sind. Insge-samt erschließt die Backform ein völlig neues Anwen-dungs- und Einsatzgebiet für Backwaren.

- 3 -

0005 100

0 2 1 0 4 0 0

13

- 3 -

Um eine ausgeprägte Randausbildung des Teiglings und ein leichtes Entformen der fertigen Schale nach dem Ausbacken zu gewährleisten, kann nach einer Weiterbildung der Erfindung der Rand als nach außen sich erstreckender, in bezug auf die Außenseite der Form hinterschneidungsfreier Flanschrand ausgebildet sein. Je nach gewünschter Endform der Backteigschale kann der Rand gerade oder vorteilhaft auch als schwach in Richtung des Bodens gewölbter Flanschrand vorgesehen sein.

Die Entlüftungsöffnungen, die nicht nur im Boden angeordnet sein müssen, sondern auch in der Seitenwand vorgesehen sein können, werden bevorzugt als Bohr- oder Stanzlöcher in genügender Anzahl ausgebildet, können aber auch, ggf. kombiniert mit den vorgenannten, die Form von Schlitzfenstern aufweisen. Ihre Funktion ist doppelter Natur, indem sie einerseits dem Entziehen von zwischen Teig und Backform eingeschlossener Luft, die beim Ausbacken zur Bildung von Luftblasen führen würde, dienen, während sie zum anderen der gleichmäßigen Wärmeübertragung an das Innere des Teiglings dienen. Berücksichtigt man, daß die Backform bevorzugt als metallischer Tiefzieh- oder Preßkörper ausgebildet sein kann, so ist diese Anordnung der Öffnungen besonders vorteilhaft gerade im Bodenbereich, weil hier bei derartigen Körpern das Material in der Regel stärker als im Wandungsbereich, wo beim Tiefziehen ein stärkeres Fließen stattfindet, ist, so daß hier die Frage der genügenden Wärmezufuhr zum Inneren des Teiglings besonders bedeutsam ist und deshalb die Wärmeleitung gesteigert werden muß.

Da beim Backen von auf eine Form aufgezogenen, insbesondere dünnen Teiglingen speziell in Krümmungsbereichen starke Wärmespannungen auftreten, die leicht zu einem Reißen führen können, ist nach einer anderen bevorzugten Ausbildung der Erfindung der Übergangsbereich zwischen Wand und Boden, vom Inneren der Form her betrachtet, als ausgeprägt und breite Hohlkehle, also bei Betrachtung von außen als stark umlaufende Konvexität, ausgebildet,

- 4 -

0 0 0 0 1 0 0

B 1.04.89

14

- 4 -

so daß sich der Teigling der sich daraus ergebenden breiten Rundung geschmeidig und ohne Bildung von Falten anpassen kann.

Weitere Vorteile und Ausführungsformen oder -möglichkeiten der Erfindung gehen aus der folgenden Beschreibung des in der schematischen Zeichnung dargestellten Ausführungsbeispiels hervor. Es zeigt

Fig. 1 eine Draufsicht auf eine erfindungsgemäße Backform und

Fig. 2 einen Mittelschnitt der Fig. 1.

Eine erfindungsgemäße Backform 1 zur Herstellung eines strichpunktiert angedeuteten Teigkörpers 10, der sich als Suppen- oder Salatschüssel eignet, ist beispielsweise aus wärmebeständigem, hinreichend stabilem dünnem Blech tiefgezogen. Diese Backform 1 umfaßt im wesentlichen eine zumindest leicht konische Seitenwand 2, einen Boden 3, der mit einer nach innen gerichteten Wölbung 32 ausgebildet ist, und, diesem gegenüberliegend, einen abgewinkelten Rand 4, der hier als glatter Flanschrand ausgebildet ist, ebenso gut aber auch mit einer schwachen Wölbung in Richtung der Bodenseite versehen sein kann. Im Bereich des Bodens sind Öffnungen 31, hier in Form von Bohrungen bzw. Stanzlöchern, die aber ebenso gut auch Schlitzte sein können, vorgesehen, um beim Ausbacken des Teigkörpers 10 vom Inneren der Backform her einen genügenden Wärmedurchgang sicherzustellen. Die Bodenwölbung 32, deren Ansatz zur besseren Erkennbarkeit in Fig. 1 durch eine strichpunktierte Linie angedeutet ist, geht in die Wand 2 mit einer gut gerundeten Hohlkehle 5 über, so daß, wie man aus Fig. 2 ersieht, sich der Teigrohling bei Anpressen auf die Backform faltenfrei der Oberfläche anpaßt. Wie erkennbar, ist die Backform an ihrer Außenseite hinterschneidungsfrei, so daß sich nach Ausbacken des Teigkörpers dieser leicht und beschädigungslos lösen

- 5 -

8905105

B 11.04.89

- 5 -

und entfernen läßt.

Das dargestellte Ausführungsbeispiel zeigt nur eine bevorzugte Möglichkeit für die Backform und ist im wesentlichen in natürlicher Größe gezeigt für eine Backform, die ein Fassungsvermögen von ca. 0,2 l für die herzustellende Schale aufweist. Selbstverständlich können größere oder kleinere Abmessungen gewählt werden, wie auch die in der Zeichnung übertrieben dargestellte Materialstärke des Backformkörpers in üblichen technischen Bereichen einiger zehntel Millimeter variieren kann.

- 6 -

8905106

0005106

- 6 -

#### Ansprüche:

1. Backform zur Herstellung schalenförmiger Gegenstände aus teigigen Massen, insbesondere Brot- oder Kuchenteig, durch Backen, umfassend einen Hohlkörper aus dünnem, gut wärmeleitfähigem, hitzebeständigem eigenstabilem Werkstoff, insbesondere metallischem Werkstoff oder Werkstofflegierung, mit einem konischen Wandbereich, einem diesen abschließenden umlaufenden abgewinkelten Rand und einem letzterem gegenüberliegenden Bodenbereich zur Erzeugung eines standfähigen schalenförmigen Gegenstandes, d a d u r c h g e - k e n n z e i c h n e t , daß der Boden (3) mit einer ins Innere der Form sich erstreckenden Wölbung (32) ausgebildet ist und mindestens im Bodenbereich der Form Entlüftungsöffnungen (31) vorgesehen sind.
2. Backform nach Anspruch 1, d a d u r c h g e - k e n n z e i c h n e t , daß der Rand als nach außen sich erstreckender, in bezug auf die Außenseite der Form (1) hinterschneidungsfreier Flanschrand (4) ausgebildet ist.
3. Backform nach Anspruch 2, d a d u r c h g e - k e n n z e i c h n e t , daß der Flanschrand (4) schwach in Richtung des Bodens (3) gewölbt ist.
4. Backform nach einem der Ansprüche 1 bis 3, d a - d u r c h g e k e n n z e i c h n e t , daß die Entlüftungsöffnungen als Bohr- oder Stanzlöcher (31) ausgebildet sind.
5. Backform nach einem der Ansprüche 1 bis 4, d a - d u r c h g e k e n n z e i c h n e t , daß mindestens ein Teil der Entlüftungsöffnungen als Schlitz ausgebildet ist.

- 7 -

0005106



8 21.04.89

- 7 -

- 17
6. Backform nach einem der Ansprüche 1 bis 5, da -  
durch g k e n n z e i c h n e t , daß der  
Übergangsbereich zwischen Wand (2) und Boden (3), vom  
Inneren der Form (1) her betrachtet, als ausgeprägte  
und breite Hohlkehle (5) ausgebildet ist.
  7. Backform nach einem der Ansprüche 1 bis 6, da -  
durch g e k e n n z e i c h n e t , daß sie  
als Tiefzieh- oder Preßkörper ausgebildet ist.

890510

8 21.04.89

18

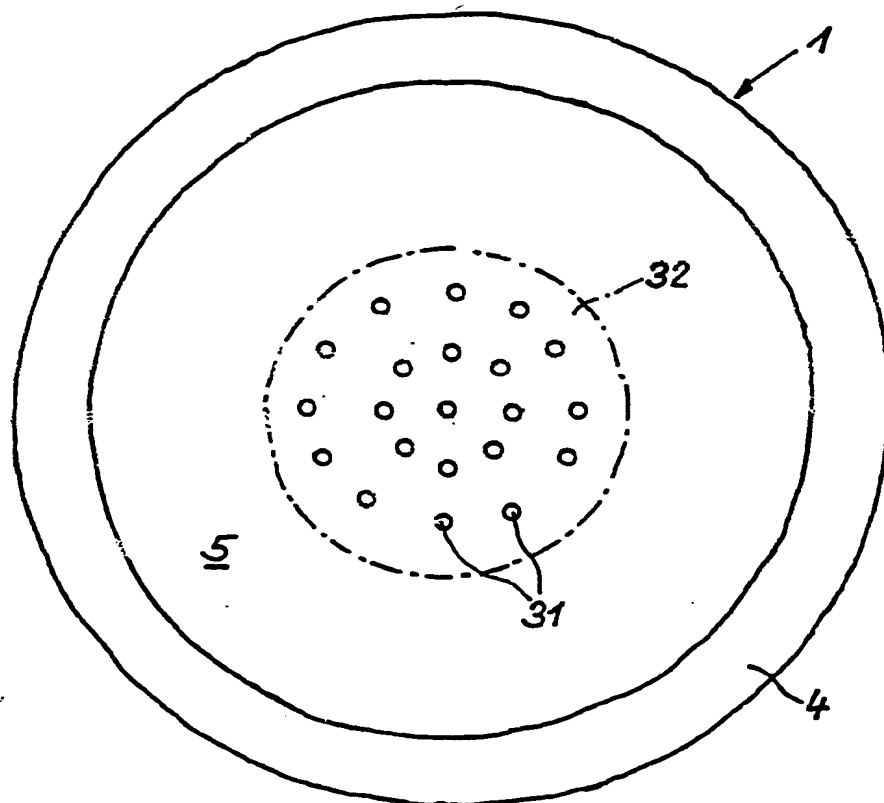


Fig. 1

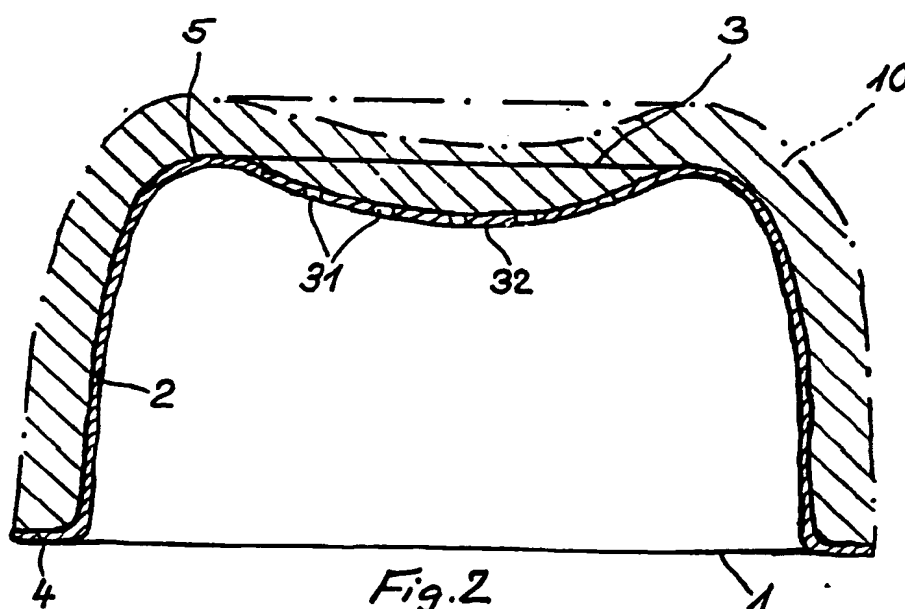


Fig. 2

000100